

Muffins ABC

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
5 + 1 Cerezas ácidas, congeladas	2 1/2 lbs	4 tzas
Manteca vegetal	1/2 lb	1 1/3 tza
Compota de manzana, sin endulzar	3/4 lb	1 1/3 tza
Azúcar granulada	1 1/2 lbs	2 2/3 tza
Huevos batidos	7 oz	4 huevos
Bananas machacadas	1 1/4 lb	5 Bananas
Harina para todo uso	2 1/4 lb	7 tzas
Polvo para hornear	2 oz	3 Cdas
Sal		2 cdtas

Directions

1. Tenga todos los ingredientes a 70 grados F de temperatura . Mida 2 ½ libras de cerezas, después permita que se escurran bien.
2. En un tazón grande de mezclar con una batidora eléctrica, combine la manteca, compota de manzana y azúcar y bata hasta que esté cremosa. Agregue los huevos y las bananas; mezcle bien. Combine la harina, polvo de hornear y sal; revuelva la mezcla de harina en tres partes, mezclando hasta que los ingredientes estén húmedos. Incorpore las

cerezas.

3. Ponga la masa en bandejas de hornear de muffins bien engrasados, llenando dos tercios de cada hueco. Hornee en horno precalentado a 350 grados F por 20 a 35 minutos o hasta que esté dorado. Remueva los muffins de los moldes en cuanto estén horneados.